

# CHATEAU FONGABAN

## Côtes de Castillon

<b>SUPERFICIE :</b>	32 hectares
<b>PORTE-GREFFES :</b>	Riparia, Fercal, 420A
<b>GEOLOGIE :</b>	Plateau argilo-calcaire, côteaux calcaires
<b>ENCEPAGEMENT :</b>	90% Merlot - 10% Cabernet-franc
<b>AGE MOYEN DES VIGNES :</b>	20 ans
<b>VITICULTURE :</b>	Ebourgeonnage - Effeuillage double– En amont de la vendange, un tri sévère est effectué afin d'éliminer les raisins ne présentant pas un état sanitaire ou un degré de maturité satisfaisant - Vendanges mécaniques.
<b>VINIFICATION :</b>	Eraflage total – Foulage léger - Cuves inox et bétons équipées d'une régulation thermique individuelle (28° C max) – Micro-oxygénation sous marc – Fermentation malolactique en cuve.
<b>ELEVAGE :</b>	Effectué dans un chai climatisé avec un contrôle de l'hygrométrie. Chêne français (30% un vin, 30% deux vins, 40% en cuve avec micro-oxygénation)
<b>RENDEMENT :</b>	50 hectolitres/hectare
<b>PRODUCTION :</b>	Environ 11 000 caisses
<b>COMMERCIALISATION :</b>	Négoce bordelais, clientèle particulière
<b>PROPRIETAIRE :</b>	SARL FONGABAN

*Contact : Pierre TAÏX – Fongaban – 33570 PUISSEGUIN  
Tél : 05 57 74 54 07  
Fax : 05 57 74 50 97*